



CAPÍTULO II

Revisión de la Literatura.

2.1 Geografía Física de Oaxaca

El estado de Oaxaca cuyo nombre original es el de Estado Libre y Soberano de Oaxaca, se encuentra localizado en el sureste de la República Mexicana, el Estado Libre y Soberano de Oaxaca pertenece, desde 1865, a la federación que constituye los Estados Unidos Mexicanos.

2.1.1 Capital

La capital del estado de Oaxaca es la ciudad que lleva el mismo nombre, la cual fue reconocida como tal en 1532 por Carlos I de España y V de Alemania mediante la consignación de la Real Cédula. Gay (1986) menciona que en dicho documento se asientan y reconocen los poderes ejecutivo, legislativo y judicial; la igual que las representaciones de las dependencias federales y las empresas paraestatales en la entidad.

El complementario “de Juárez” con que Oaxaca fue oficialmente designada, estableció en Octubre de 1872, mediante el Decreto del Congreso Estatal (López, 1990). Un siglo después, en 1976, Lic. Luis Echeverría Álvarez a través de un decreto presidencial declaró la ciudad de zona de monumentos históricos. Tiempo después en 1987 la UNESCO la incluyó en el patrimonio de la humanidad (Iturribarria, 1955).



Álvarez (1998), establece:

La ciudad se ubica en la confluencia de los Valles de Tlacolula, Etna y Zimatlán-Ocotlán a los 17°03'43" de Latitud Norte y a los 96°43'18" de Longitud Occidental (Torre Sur de Catedral). Dicha capital es el centro rector, político y económico y el asentamiento más densamente poblado del estado. Es, asimismo, el asiento de los principales y más señeros centros educativos, la ciudad de mayor vida cultural y un importante centro de comunicaciones. Su nombre, Huaxyacac, procede de la lengua náhuatl y significa "Sobre la nariz o en la punta de los guajes" y más libremente "En el punto superior o dominante del bosque de guajes o guajal" aludiendo al guaje, leguminosa arbórea de semillas comestibles del género *Leucena* (*Leucena esculenta*), que abundó aún existe ampliamente diseminada en la zona. (p.25)

Por otro lado, Gay (1986) establece que los límites del estado son al norte con los estados de Puebla y Veracruz; al sur con el Océano Pacífico; al oriente con el estado de Chiapas y al occidente con el de Guerrero.

2.1.2 Regiones

Álvarez (1998) expresa que el estado fue subdividido en siete regiones como respuesta a una clasificación etnográfica- folklórica, generada en la política indigenista vigente al principio de los años 30s, (la cual estaba encaminada al rescate de ciertas ceremonias y



tradiciones con distinción de aspectos indígenas, y que se ha mantenido hasta la actualidad). La clasificación fue la siguiente:

- 1.- Región de la Cañada
- 2.- Región de la Costa
- 3.- Región del Istmo
- 4.- Región de la Mixteca
- 5.- Región del Alto Papaloapan y Tuxtepec
- 6.- Región de la Sierra
- 7.- Región de los valles centrales

Cada región tiene una multitud de características internas geográficas y ecológicas diferentes; sin embargo, para fines folklóricos y turísticos, esta clasificación ha integrado las delegaciones.

Las delegaciones a través sus bailables, sus obsequios y su música, representan a su región en las dos festividades más importantes de estado, el Lunes del Cerro (conocido como Guelaguetzas por extensión a la costumbre de la ayuda recíproca vigente en casi todas las etnias del estado, y particularmente en la Zapoteca, ocupante de Valles Centrales, escenario de los eventos) en la ciudad de Oaxaca y durante el mes de julio de cada año.



2.1.3 Región de Valles Centrales

Esta región es compuesta por 89 municipios inscritos en 7 distritos es, básicamente, la cuenca oriental alta del río Verde, localmente llamado Atoyac.

Está bordeada por dos brazos de las dos sierras madres, presentando en su interior diversas elevaciones montañosas aisladas. La población predominante ha sido históricamente de habla zapoteca con intromisiones mixtecas.

Álvarez (1998) menciona a los valles componentes (Etna, Zimatlán-Ocotlán, Ejutla-Miahuatlán y Tlacolula), presentan ecosistemas similares entre sí, aunque del mismo modo diferencias en microclimas, vegetación, hidrología, suelos y relieve, lo cual repercute en productividades diferentes. Iturribarria (1955) establece que la zona es de productividad media debido a que, originalmente sus suelos acogieron una densa cubierta vegetal, aunque en la actualidad han sido desgastados por el continuo uso agrícola.

Gay (1986) dice:

De su valles componentes, el de Tlacolula es su porción oriental y el de Miahutlán con sus lomeríos, son los dos mas depauperados y de menor productividad agrícola, aunque al fin de la época prehispánica, en 1520, ya estaban profundamente terraceados, sobre todo en sus laderas circundantes. Por contraste, los de Etna y Zimatlán-Ocotlán presentan menores terraceos prehispánicos y mayores posibilidades agrícolas porque contienen mas superficies planas y un riego por bombeo mas extendido debido a la existencia de mantos freáticos más accesibles. (p.121)



En Valles Centrales se encuentra la mayor concentración humana del estado, siendo la ciudad de Oaxaca y sus municipios conurbanos su principal exponente. Iturrigarria (1955) aclara: “puede, por tanto, decirse que concentran cerca de la cuarta parte (el 23%) de la población estatal” (p.70).

Culturalmente, los valles centrales es la región mejor estudiada en el estado. Solo desde el punto de vista arqueológico, en la región se puede hablar de una secuencia cultural interrumpida de más 5000 años en la que hubo, desde campamentos estacionales ocupados pocos días, hasta asentamientos permanentes aldeanos, primero, y urbanos, después, con epigonales grupos de construcción, los centros ceremoniales de Monte Albán, Dainzú, Lambytieco, Yagul y Mitla, entre otros (Lipp, 1998).

En la actualidad, la zona tiene gran importancia económica y social. Su alta densidad de población, el hecho de ser la sede de los poderes políticos centrales y su poca capacidad productiva, generan un movimiento comercial sensible, ya que a sus principales poblaciones y mercados se ven forzados a abastecerse gran parte de los comerciantes del estado. Por otra parte, al ser la zona de mayor expansión demográfica, lo es también de tensiones en mayor grado que otras, y por eso en ella los índices de criminalidad y de algunas inconformidades sociales se registran de forma elevada.

2.2 Mestizaje Gastronómico

La Republica Mexicana es una cultura mestiza, la cual ha heredado de España el idioma, la religión y muchas otras formas culturales. Por lo que García (1995) expresa:



Cierto es, que no nos conformamos con aceptar pasivamente la fuerte cultura española; por el contrario, nuestras culturas vernáculas la penetran y modifican para transformarla en un mestizaje, donde los rasgos paternos y maternos se integran, pero no se confunden; se amoldan, pero no se anulan. Las aportaciones indígenas aparecen discretamente incorporadas a veces, o singulares y evidente otras, pero siempre están presentes en toda obra de la cultura mexicana. (p.89)

2.2.1 Ingredientes Autóctonos

Si para el ruidoso arcabuz fue fácil la batalla contra la lanza autóctona, la conquista del paladar indígena no pudo llevarse a cabo. Podríamos decir que en el campo de la gastronomía se libró una guerra donde no hubo vencedores ni vencidos, sino una contienda con la misma calidad de contrincantes (Vázquez,1985,. p.5)

El mundo indígena tenía un amplio panorama en materia gastronómica. Por el contrario de la española, ésta era original y propia. Particularmente en Mesoamérica era apreciable una variedad culinaria, donde los ingredientes básicos: maíz, frijol, chia, cacao, cacahuates, tomates, chiles, calabazas, quelites, nopales, anonas, guayabas, chirimoyas, mameyes, zapotes, chicozapotes, nueces, ciruelas, tejotes, capulines, tunas, pitahayas, camotes, papas y aguacates, habría que agregar las aves de la tierra o guajolotes- gallinas de papada les decían los españoles- patos, palomas y aves acuáticas; habría que sumar también los pescados de mares, ríos y lagunas, los animales de caza, como conejos, liebres, armadillos, venados, tepexcuintles, tlacuaches; además de aquellos a los que su gran



imaginación convertía en bocadillos deliciosos como hongos silvestres, huitlacoche, gusanos, chapulines, ajolotes, acoziles, ranas, semillas, miel de abeja, miel de maguey y muchos más que no acuden a nuestra mente (Coe,2004).

2.2.2 Ingredientes Españoles

España proporcionó a México también su gastronomía. Esto no era un producto propio de este país, sino la suma de aportaciones de los pueblos que habían habitado la península ibérica y de otros que de alguna manera habían influido en la configuración de su idiosincrasia. Long (1998) “si hay un “trasfondo árabe en el alma de España” ese trasfondo deja mirar otras influencias. Asia con sus especias, Persia con sus limones, Roma, que con las legiones de Escipión envía el ajo y el aceite de oliva” (p. 75).

Azúcar y caña de azúcar, nuez moscada, azafrán, ajonjolí, alcaparras y tal vez arroz, llegaron a la península llevados por los moros. Asimismo, los ingredientes de la cocina española como jamón, los ahumados tocinos, las negras butifarras, los rojos chorizos y salchichones llegaron a México. También los quesos untuosos y de aroma penetrante, las gallinas, las reses, los cerdos y los carneros, el arroz, el trigo, que después transformaría su forma nutritiva a la de tortillas (Coe, 2004).

Andalucía es la tierra de las frituras. De allí llegaron algunos platos, cuyas recetas aparecerían siglos más tarde, en los recetarios de los conventos oaxaqueños del siglo XIX o en las fórmulas que con esmero recogieron amas de casa. Aún ahora se puede observar un



transformado gazpacho en las mesas oaxaqueñas. El aire andaluz se reconoce en su frescura, pero se señala el sello propio de la cocina mexicana. Lo mismo se puede decir del caldo de gallina con yerba buena, que es hoy tan característico en aquella región mediterránea (Long,1999).

2.3 Los Mercados y Días de Plaza.

Durante la época prehispánica, los mercados se realizaban en los sitios considerados como corazón de la ciudad. Un pregonero que portaba en ambas manos sendos estandartes engalanados con plumajes y tiras de papel que anunciaba el mercado, daba aviso con su palabra y presencia, el día consagrado a esa actividad. La imagen espectacular y novedosa de los tianguis sorprendió a los conquistadores por la organización y la variedad de productos destinados al comercio. La esencia del México prehispánico conservó su lugar en la naciente Nueva España; uno de sus signos distintivos que perduran, para disfrute de todos, son los antiguos tianguis reglamentados a la manera indígena (Sepúlveda, 2002).

2.3.1 Características e Importancia

El día de plaza o "mercado mayor" sigue presente hasta estos días, sobre todo en el entorno cotidiano de la provincia mexicana. Hoy, al igual ayer, en algunos lugares el sistema de



trueque continúa vigente; el intercambio como necesidad y disfrute de formas y colores se entreteteje para que al igual que en otros tiempos, la plaza sirva de vínculo a las comunidades. Este nombre se originó debido a que la celebración tenía lugar en los espacios abiertos que rodeaban a los principales edificios religiosos o civiles (Lipp, 1998).

De acuerdo a Romero (1996).

No es exagerado afirmar que en el estado de Oaxaca encontramos, aún en nuestros días, los ejemplos más diversos del mercado "mexicano" por excelencia. Los grupos étnicos, sus productos y tradiciones, imprimen a los mercados oaxaqueños colorido y sabor de variedad incomparable en la República. (p.1).

Agricultores, artesanos y comerciantes acuden con su mercancía, que una vez reunida en el espacio ritual, rebasa los límites de lo imaginable y convierte al mercado en un verdadero acontecimiento social. Es difícil precisar cuál es el mejor de todos: en los valles centrales son acreditados los de la ciudad de Oaxaca, el de Mitla y los que reúnen a centenares de compradores y vendedores en Ocotlán, Teotitlán del Valle y Tlacolula.

En los mercados de Oaxaca se pueden encontrar diversos productos, como: alfarería, textiles elaborados en telar de cintura, flores, chocolate molido en metate, pan de huevo, objetos de cuero y pieles diversas; una infinidad de insectos comestibles, a los que se les atribuyen propiedades afrodisíacas, son vendidos por todas partes mientras en las fondas nos espera una sorprendente variedad de moles y platillos regionales.



2.3.2 Mercados de Oaxaca

Visitar los mercados de la ciudad de Oaxaca, o los que una vez por semana se instalan en las localidades aledañas, es una experiencia difícil de olvidar. Como en un museo viviente, aquí se concentra la riqueza de colores, olores y sabores de Oaxaca, herencia de ancestrales culturas.

Tanto en los mercados formales de la ciudad como en los que se instalan al aire libre en los alrededores, es posible observar a los indígenas que, ataviados con sus coloridas vestimentas, acuden a vender la gran variedad de productos que ellos mismos cultivan o fabrican a la manera tradicional. Iturrabia (1955) menciona que al transitar entre los puestos se pueden descubrir aspectos de la vida, costumbres y tradiciones que durante siglos se han conservado entre esta población, compuesta por diferentes etnias, que aquí llegan a buscar o a intercambiar todo aquello que necesitan, tanto para la vida diaria como para los días de fiesta, que se celebran en el estado de Oaxaca las cuales son numerosas.

Al llegar a un mercado, nuestra mirada se ve atrapada por el abanico multicolor de los puestos de flores, donde los ramos de agapandos, nardos, “garras de león” y gladiolas se combinan armónicamente con los puestos de frutas, en los que granadas, mameyes, pitayas y sandías despliegan sus rojos matices junto a los amarillos de mangos y guayabas y los tiernos verdes de las hortalizas. (Colmenares, 1985, p.115)



Un delicioso aroma conduce hacia el molino de cacao, chiles, especias y demás ingredientes con los que se preparan los tradicionales moles. Aquí se pueden adquirir las pastas ya preparadas y condimentadas para elaborar ese platillo, así como el chocolate, en barra o en tabletas, listo para batir con agua –que es el más tradicional–, con leche, en atole o para el tejate, la cual es una bebida muy refrescante hecha a base de cacao que también puede uno probar en los pequeños puestos que se encuentran dispersos por los mercados (Levin, 1988).

Continuando el recorrido, se puede encontrar con el puesto de dulces regionales: transportados en una vitrineta ambulante y perfectamente acomodados en sus respectivas cestas, los cuales ofrecen en el marquesote y el mamón, los besos de coco, las empanadas de lechecilla, las tortitas de yema, los nenguanitos y otras delicias provenientes de antiguas recetas familiares (Colmenares, 1985).

Por otra parte, en los mercados se expende una gran variedad de artículos necesarios para el hogar, para el trabajo, para el vestido o para el adorno, como petates, canastas y sombreros de palma; cántaros, ollas y cazuelas de todos tamaños. Se puede observar también objetos en cuero cincelado, desde huaraches y cinturones, morrales, monederos y carteras, fundas para cuchillo o machete y correas, hasta las elaboradas sillas de montar.



Especialmente en los mercados a cielo abierto de las cercanías de la ciudad resulta un bello espectáculo observar a las indígenas que, conversando en sus diferentes lenguas, acuden a hacer la plaza o llevan sus mercancías a vender: vestidas con los huipiles típicos de cada región, finamente deshilados, bordados o tejidos en vivos colores, con su inseparable rebozo y sus trenzas adornadas con brillantes listones, caminan muy erguidas, transportando en la cabeza sus canastas de productos diversos, que lo mismo pueden ser quesos, tlayudas, empanadas, rábanos, flores de calabaza, quintoniles y diferentes tipos de chiles (Coe, 2004).

Colmenares (1985) menciona que:

Al retirarnos de cualquiera de estos mercados nos llevamos grabadas sus vivas y coloridas imágenes, el olor y el sabor de su comida, el encanto de sus gentes y muchos otros elementos que son la esencia de la tradición y la cultura centenaria de los habitantes de las diferentes regiones de Oaxaca. (p.167).

2.3.2.1 Valles centrales

El sistema cíclico de los días de plaza en la región de los valles centrales se inicia con la estupenda plaza del domingo en Tlacolula; continúa el lunes en Miahuatlán, el martes en Aloquezo, el miércoles en ETLA y Zimatlán, el jueves en Ejutla y Zaachila, el viernes en Ocotlán, y el sábado en la ciudad de Oaxaca (en el valle), siendo este el mercado mas importante.



Todos estos lugares tienen en común la gran diversidad de productos y vendimias que se pueden encontrar en la región. La plaza de “muertos” es la que antecede al día primero de noviembre. En la ciudad de Oaxaca se hace el sábado anterior a ese día y lo mismo sucede con las demás plazas del valle, según el día de la semana que les corresponde. Suele ser ésta la más grande de todo el año en productos, vendedores y compradores. Las cosechas recientes hacen que el campesino tenga más productos para vender y más dinero para comprar. Cada familia se abastece de una buena cantidad de chiles secos, guajolotes, frutas, copal, cacao ordinario y blanco o patlaxle que se usa en la elaboración del chocolate atole, mezcal y algunos otros ingredientes de las comidas tradicionales, como almendras, ajonjolí, especias, etc. (Álvarez, 1998).

En la ciudad, el mercado oficialmente llamado “20 de noviembre” es uno de los más populares del estado, y junto a este se encuentra el mercado de San Juan de Dios, conocido así por haberse construido en terrenos aledaños a la iglesia del mismo nombre, entre las calles Mina y Miguel Cabrera (se localizan en manzanas contiguas una de la otra).

El mercado San Juan de Dios es famoso porque en la entrada principal están instalados los vendedores de chicharrón, cecina, tasajo y tripitas secas. Para quienes no pueden o quieren instalarse en los puestos de las *comideras*, los carniceras proporcionan sin costo adicional, anafres de carbón donde pueden asarse al gusto del cliente las mercancías allí adquiridas. Vajilla y cubiertos no hacen falta, pues muy cerca están los tenates de blanquísimas tortillas blanditas o tlayudas, que las mujeres de los pueblos de San Felipe o de San Antonio de la Cal traen en sus cabezas (Levin, 1988).



Una estampada digna de contemplarse es la de estas mujeres, alimentadoras por excelencia como es la esencia femenina, sentadas sobre sus rodillas y con los rebozos enrollados de mil imaginativas maneras. Un poco mas adelante están los pizcadores con pan de Etlá o de Santo Domingo Tomaltepec, o de Tlacolula y los vendedores del chocolate, en forma de tablillas o esferas. Mas adentro se encuentran los puestos de menudo y barbacoa y las fondas donde largas mesas es posible sentarse a saborear y degustar los exquisitos platillos oaxaqueños (Romero, 1996).

En el mercado Benito Juárez Maza se encuentran las frutas, las verduras, las flores, los granos, los chiles, así como los famosos puestos de quesos, quesillos, nieves y aguas frescas. Existe, además, el mercado del Marquesado o de “La Rayita” conocido popularmente con ese nombre por encontrarse en el sitio exacto en que colindaba la antigua Antequera con las propiedades del Marquesado del valle; el “Sánchez Pascuas”, el “Democracia” que antes estaba en el atrio de la Merced, y el nuevo de Abastos por el rumbo de la estación del ferrocarril. En todos ellos es posible consumir la vasta y variedad comida oaxaqueña. Las *comideras* oaxaqueñas mantienen la fama que iniciaron desde hace más de cuatro siglos (Sepúlveda, 2002).

2.4 El Chile (Capsicum)

La familia de las solanáceas incluye, según se ha dicho, varias plantas importantes como la papa, el jitomate, la berenjena, el chile y el tabaco, además de algunas alucinantes como la belladona, la mandrágora y el toloache. Los chiles presentan ciertos atributos que son comunes a la familia y otros que son específicos del género *Capsicum*. El género *Capsicum*, miembro de la familia solanácea, fue denominado en el siglo XVI por los herbarios europeos y adoptado por J. P. Tournefort, en su trabajo *Institutiones rei herbarie*, publicado en 1700. Algunos botánicos han especulado sobre la nomenclatura dada al grupo y la relacionan con la palabra griega *Kapto*, que significa morder (Long, 1999).

El *Capsicum* tiene una larga tradición cultural en México. Conocido popularmente como Chile, algunos arqueólogos lo consideran una de las primeras plantas cultivadas en Mesoamérica. Por lo menos una de sus especies, *Capsicum annuum*, fue domesticada en esta zona en la época prehispánica, y fue un importante producto alimenticio y de tributo en la época de la conquista europea (Lomelí, 1991).

La adhesión de los mexicanos por el chile fue notada por Francisco Clavijero (1981) menciona que “ se usaba tanto el chile entre los mexicanos como la sal entre los europeos” (p. 14).



Hoy en día el Chile forma parte de la dieta del mexicano en todos los niveles sociales; por lo tanto, puede considerarse como un común denominador entre clases. La suma de los rasgos culturales comunes entre clases sociales es lo que forma la base de la nacionalidad de un país. El chile es uno de los atributos que identifican al mexicano (Long, 1998).

De acuerdo a Long (1998), las solanáceas Es una familia de plantas angiospermas dicotiledóneas de muy variadas características que comprende más de 200 géneros subdivididos en casi 1300 especies que presentan, ya sea rizomas, tubérculos, hojas anchas, bulbos o frutos colgantes. Una buena cantidad de ellas desarrollan sus rizomas, tubérculos y bulbos bajo tierra. Entre tales se encuentran la papa y el camote. Aéreas son el jitomate, el tomate, el chile y el tabaco.

La gran diversidad de la comida mexicana regional depende de varios factores, como los recursos económicos y naturales, el clima, sus contactos con otras zonas y la población étnica, depende, además de los tipos de chile que se hayan desarrollado en la región. Muchas veces son los chiles locales los que dan el toque significativo a la comida, como es el caso del habanero en la cocina yucateca, los chihuacles y chilcoxles en los moles oaxaqueños y los costeños en las salsas y los guisos de la costa de Guerrero.

Tal como los botánicos clasifican a este fruto en grupos silvestres y domesticados, los chiles mexicanos pueden ser divididos en nacionales y regionales. Los primeros serían los que han entrado en la red de distribución por medio de las centrales de abasto y llegan a todo el país, muchas veces muy lejos de sus zonas de cultivo. Los regionales serían los que



se consumen localmente, en su misma zona de producción, y que excepcionalmente se pueden encontrar en los mercados nacionales. Antes no existía un sistema de transporte adecuado para distribuir el chile en mercados lejanos, por lo que quedaba reducido al consumo local. Aunque ahora ya no es este el caso, los chiles regionales no tienen suficiente demanda en el mercado nacional para ameritar su costo de envío a otros mercados, por lo que permanecen en su zona de cultivo. Además, las necesidades del comercio ya están cubiertas con otros tipos de chiles y los comerciantes del ramo promueven sólo la distribución de los tipos de mayor demanda y ganancias (Long, 1999).

2.4.1 Evidencia Arqueológica.

Las excavaciones en el valle de Tehuacan, Puebla, arrojaron muchos datos acerca de la domesticación y evolución de las plantas cultivadas en el área. El clima árido, y la costumbre del hombre tehuacano de habitar cuevas y usar un rincón de las mismas como basurero, ayudaron a la conservación de restos orgánicos. Aun así, se sabe que el chile, como todo material vegetal no se conserva bien a través del tiempo. Residuos de chile, en forma de semillas y tejido vegetal, fueron recuperados de coprolitos (heces humanas fosilizadas) en muchas fases de la excavación (Callen, 1967, p.363).

Dos sitios del valle de México confirman el consumo del chile en el Altiplano desde la época preclásica. Semillas de chile carbonizadas aparecieron en el escombros de trojes

subterráneas, del tipo *tronco-cónico*, en la excavación de Loma Torremote, Cuautitlán, México, fechadas entre 2950 y 2250 a.c. (Reyna y González, 1978, p. 35).

Flannery (1970), menciona que:

El informe de la excavación de la cueva *Giüla Naquitz*, en Oaxaca, confirma la presencia del chile amarillo, junto con el maíz, los frijoles y las calabazas, en los niveles clásicos y posclásicos. El chile amarillo, *chilcoztli*, es un producto común en el mercado oaxaqueño en la actualidad. (p. 202).

La evidencia arqueológica que documenta la presencia del chile es escasa, lo que no indica consumo limitado del producto sino lo poco perdurable que resulta un material orgánico a través de los años y, sobre todo, la falta de interés de los anteriores arqueólogos por recolectar este tipo de información (Flannery, 1970).

2.4.2 El chile como tributo

Los que llevaban la carga más pesada en el pago del tributo al Estado mexicana eran los *macehuales*, o gente común del pueblo. Los nobles, *pipiltin*, no pagaban tributo, tampoco lo hacían los *mayeques* o renteros, quienes prestaban servicio a los nobles. Los esclavos, los viejos y los enfermos estaban exentos de pago, lo mismo que quienes prestaban servicios al templo u otra sustitución del Estado (Long, 1998).



Miranda (1980) dice:

La frecuencia de la tributación dependía del producto tributado. Hay datos que confirman que se hacía a diario, por semana, por mes (20 días equivalían a un mes indígena), cada 80 días (4 meses), dos veces al año o bien una vez al año. Pagaban la cuota del chile en las siguientes medidas: en grano o por cargas (lo que podía cargar un tameme o cargador), en cestos, cajetes, tenaces, chiquihuites y petates. (p. 261).

Cada provincia tributaria tenía un funcionario mexica llamado *calpixque* o *tequitlato*, que supervisaba el almacenamiento del tributo recolectado por las autoridades locales. El total en impuestos del chile reunido por el *calpixque* Matlalaca, a cargo de la zona de Texcoco en época de Nezahualcóyotl, se componía de 20 cestones de chile ancho, 20 cestones de chile menudo y 10 cestones de chiles pequeños; se pagaba a la casa y corte del rey por 70 días cada año, o sea, un total de 18 250 cestones anuales de chile (Alva, 1975).

2.4.3 El chile en la medicina

A fin de recolectar datos sobre la medicina mexica Sahagún reunió a ocho médicos tlatelolcas, en el Colegio Imperial de Tlatelolco, para que le relataran sus experiencias y sus conocimientos de las enfermedades prehispánicas y sus curaciones. Por medio de esas entrevistas se dio cuenta que el chile era un remedio para varias enfermedades (Long 1998).



Se curaban varias enfermedades como la tos, ingiriendo atole con chile amarillo y miel; oído infectado, se curaba con gotas tibias de resina de *coyoxóchitl* mezcladas con chile; herida en la lengua, se aplicaba una mezcla de chile cocido con sal en las heridas en la lengua; los dientes, para impedir la formación de sarro, recomendaban lavar la dentadura con agua fría, sal y la raíz *tlatlauhcapatli*, además de que mezclaban la grana de esta plata con chile y sal, posteriormente se aplicaba en los dientes; diarrea, el adulto con diarrea debía tomar atole con chíá espolvoreado con chile; estreñimiento, este problema lo trataban con agua de salitre y chile; para dolor de estómago, recomendaban beber jugo de tomate amarillo mezclado con chile. Entre otras aplicaciones (Austin, 1969).

Cuando se lee la cantidad de enfermedades que se creía antes que el chile podía prevenir o curar, llama la atención todos los usos que ahora se le dan, por que las cantidades de ácido fólico que contienen todos sus variedades ayudan a prevenir el mal de Alzheimer, así como para que funcione mejor el sistema nervioso. Aumenta la salivación para hacer más eficiente la digestión, contribuye con altas cantidades de vitamina C, se utiliza como colorante y saborizante natural, incluso en gran cantidad de productos de belleza (López, 2002, p. 49).